

FENDANT

LE GRAND SCHINER



Geschichte

Der aus der Region des Genfersees stammende Chasselas hat im Wallis seine alte Bezeichnung "Fendant" behalten. Dieser Name hängt mit der Tatsache zusammen, dass die reife Chasselas Beere sich beim Fingerdruck spaltet (Franz.: fendre). Erschienen ist der Fendant im 19. Jahrhundert und etablierte sich als Hauptsorte der Region nach der Krise, die zur Neubepflanzung der Rebberge führte, infolge des Erscheinens der Reblaus (Phylloxera).

Weinbereitung

Sanftes und langsames Pressen. Die erste Gärung findet bei niedriger Temperatur statt und der Ausbau, währenddessen die malolaktische Gärung stattfindet, dauert sechs Monate im Edeltank. So wird ein höchst cremiger und runder Charakter gewährleistet während Finesse und Frische der Aromen beibehalten wird.

Farbe

Strohgelb.

Nase

Subtiles Bouquet mit Noten wie Lindenblüte und Honig.

Gaumen

Dieser vollmundige und elegante Wein verfügt über einen sanften und runden Auftakt und zeigt diese Charakteristik ebenfalls im Nachklang.

Alkohol	12.5% Vol
Serviertemperatur	10° - 12°C
Lagerung	2 bis 3 Jahre

Was man dazu essen kann

Der Fendant ist zum Aperitif ideal und passt bestens zu Käsefondue, Raclette und Sauerkraut.

Albert Biollaz SA

CP 333 - 1955 Chamoson

T +41 (0)27 306 28 86 - F +41 (0)27 306 62 50

www.biollaz-vins.ch - info@biollaz-vins.ch